

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	29040 - Gestión de Empresas de Alojamiento / 1
Titulación	Grado en Turismo (Centro adscrito del Consell Insular d'Eivissa) - Cuarto curso
Créditos	6
Período de impartición	Primer semestre
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho /
						Edificio
José Ramón Cardona	10:00	12:00	Martes	10/09/2018	27/01/2019	Gestión Turística
jose.ramon@uib.es	08:00	10:00	Miércoles	10/09/2018	27/01/2019	Gestión Turística

Contextualización

Un elemento clave de la actividad turística son las empresas de alojamiento. En realidad, junto a las empresas de transportes, forman la columna vertebral del empresariado turístico. "Gestión de Empresas de Alojamiento" ofrecerá al alumno una visión general e integral sobre las formas de gestión y organización de las empresas de alojamiento turístico.

En el marco de esta asignatura se analizarán tanto los diversos tipos de empresas de alojamiento, así como sus principales métodos de gestión. Se prestará especial atención a las principales formas utilizadas actualmente en la explotación de establecimientos de alojamiento: propiedad, franquicia, management y arrendamiento. El objetivo principal de esta asignatura optativa es profundizar en el conocimiento de la gestión de este tipo de establecimientos por parte de los estudiantes del Grado en Turismo.

El estudiante asimilará una serie de contenidos fundamentales y unos mecanismos de razonamiento que deben servirle de base para obtener las competencias necesarias para su futuro profesional relativas a la gestión de empresas de alojamiento turístico.

Requisitos

Guía docente

Recomendables

Aunque no es necesario, es muy recomendable haber superado las asignaturas 'Diseño Organizativo y Capital Humano', 'Operaciones y Procesos en Empresas Turísticas' y 'Dirección Estratégica' o, al menos, haberlas cursado.

Competencias

Específicas

- * CE7 - Aprender a recopilar, procesar, analizar e interpretar la información y a hacer frente a cuestiones turísticas a través del despliegue de habilidades específicas para el trabajador en las distintas ramas turísticas, incluida la del uso apropiado de tecnologías de información y comunicación (TIC) .
- * CE11 - Demostrar el dominio de una amplia gama de estrategias analíticas y de observación desarrolladas a partir de los métodos habituales de investigación aportados por las distintas ramas científicas a lo largo de su etapa académica y la concreción en el trabajo correspondiente .
- * CE12 - Aplicar en el entorno profesional los conocimientos, metodologías y técnicas adquiridas a lo largo de la formación académica de grado y desarrollarlas con un alto grado de responsabilidad, compromiso ético y capacidad de integración en equipos multidisciplinares .

Genéricas

- * CG2 - Saber aplicar los conocimientos técnicos y metodológicos a su trabajo de una forma profesional integrando los distintos campos de estudio que ha visto, relacionados con el turismo, y poseer las competencias que deben demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su temática de estudio .
- * CG4 - Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones de cualquiera de los campos temáticos relacionados con el turismo a un público tanto especializado como no especializado .
- * CG5 - Haber desarrollado las habilidades de aprendizaje necesarias que permitan emprender labores profesionales y estudios de postgrado en Turismo con un alto grado de autonomía .

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/

Contenidos

El futuro graduado en Turismo debe conocer todos aquellos aspectos que le sean de utilidad en sus funciones de gestión y ser capaz de tomar decisiones basadas en parámetros objetivos. La presente asignatura de "Gestión de Empresas de Alojamiento" tiene como propósito introducir al alumno en las herramientas y conocimientos necesarios para poder afrontar con éxito la gestión de una empresa de alojamiento. La importancia de este campo de conocimiento ha llevado al surgimiento de grados en Gestión Turística o Gestión Hotelera, además de másteres en Dirección Hotelera y alta gestión de este tipo de empresas.

El contenido ha sido diseñado teniendo en cuenta que es una asignatura optativa y muchos de los alumnos poseen varios años de experiencia trabajando en empresas de alojamiento, principalmente hoteles de Ibiza.

Contenidos temáticos

Guía docente

- Tema 1. Introducción a los Alojamientos Turísticos.
1. Concepto de Hospitalidad.
 2. Tipos de Alojamientos.
 3. Algunos Datos sobre Baleares.
- Tema 2. Estrategias para la Cartera de Productos.
1. Modelos de Estrategias.
 2. Fórmulas de Gestión.
 3. Reloj Estratégico de Bowman.
 4. Estrategias de Marca.
 5. Ejemplos de Cadenas Hoteleras.
- Tema 3. Introducción a los Sistemas de Información.
1. Concepto de Sistema de Información.
 2. Impacto de los Sistemas de Información sobre la Organización.
 3. Sistemas de Información y Estrategia.
 4. Paradigmas de Sistemas de Información.
- Tema 4. Gestión de Costes e Ingresos.
1. Introducción.
 2. Subsistema de Aprovisionamiento o Gestión de Compras.
 3. Cálculo de Costes de los Servicios: Bares y Restaurantes.
 4. Análisis Coste-Volumen-Beneficio.
 5. Gestión de Rendimiento.

Metodología docente

La metodología incluye las actividades de trabajo presencial, basadas en clases magistrales teóricas y clases prácticas, y el trabajo autónomo del alumnado, que ha de permitir el estudio de los contenidos teóricos, la resolución de ejercicios prácticos y la preparación de los exámenes.

La organización de las clases y actividades de evaluación ha tenido en cuenta que la amplia mayoría de los estudiantes de la Escuela de Turismo del CIE trabajan durante la temporada estival o durante todo el año.

Volumen

Las Clases Magistrales son participativas, discutiendo o debatiendo puntos del temario, noticias recientes del sector o casos concretos de forma espontánea e improvisada. Este es el motivo de la cantidad de horas dedicadas a las Clases Magistrales. Las clases de Preparación de Trabajos tienen la finalidad de aportar indicaciones y recomendaciones para el trabajo autónomo, y realizar un seguimiento y tutorización de los trabajos en grupo.

Actividades de trabajo presencial (2,4 créditos, 60 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases Magistrales	Grupo grande (G)	Exposición de los fundamentos teóricos, así como ejemplos prácticos para la comprensión del contenido de la asignatura.	28

Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
			Se recomendará material para completar las exposiciones en clase.	
Seminarios y talleres	Preparación de Trabajos	Grupo mediano (M)	Aportación de indicaciones para la realización de trabajos académicos en la materia y trabajo autónomo de los alumnos en aplicación de las indicaciones dadas.	15
Seminarios y talleres	Discusión de Casos y Artículos	Grupo mediano (M)	Los alumnos, organizados en grupos pequeños o de forma individual, analizarán artículos o casos prácticos donde se expongan distintas situaciones y problemas relacionados con el contenido de la asignatura.	10
Seminarios y talleres	Exposición Oral	Grupo mediano (M)	Consiste en la realización de exposiciones orales individuales o en grupo sobre trabajos realizados de manera autónoma.	7

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (3,6 créditos, 90 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio individual	Estudio individual del contenido de la asignatura.	10
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Preparación de casos y artículos	Preparación de los artículos y casos prácticos, mediante la búsqueda de información complementaria y la reflexión sobre las lecturas propuestas.	10
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Trabajo de la asignatura	Desarrollar la capacidad de trabajar en equipo y aplicar los conocimientos adquiridos. Identificar fuentes de información relevantes, analizándola y obteniendo unos resultados o conclusiones, presentándolo en forma de trabajo escrito.	70

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Se espera que los graduados universitarios lleguen a ocupar puestos de rango medio o superior en las empresas e instituciones en las que trabajen. Son trabajos enfocados a la resolución de problemas y al aprovechamiento de oportunidades, más que al cumplimiento de un horario, y por coherencia la formación de los graduados

Guía docente

debe estar enfocada a ese objetivo. En base a ello se considera que tiene poca importancia la mera asistencia a clase pero si las actividades que demuestren cualidades de análisis, síntesis y resolución de problemas.

La no realización del “trabajo de la asignatura” dentro de los plazos indicados implicará la calificación de “No Presentado” en la asignatura. El resto de actividades evaluadas tendrán la calificación de cero (0) en su respectivo apartado, si no son realizadas, pero no implicará que la asignatura sea valorada con “Suspenso” o “No Presentado” de forma automática. Para la superación de la asignatura es necesario alcanzar, tras el prorrateo de las diversas partes, la nota final de 5 sobre 10.

También se defiende la aplicación correcta de la evaluación continua, lo cual implica que la nota se determina en base a la prueba final, pero se realizan ejercicios y pruebas de diagnóstico durante el periodo en que se prolonga la asignatura. La realización de pruebas parciales y eliminatorias de materia no permite contrastar si el alumno es capaz de usar todos los conocimientos y habilidades de la materia de forma simultánea.

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspenso 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Discusión de Casos y Artículos

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
Descripción	Los alumnos, organizados en grupos pequeños o de forma individual, analizarán artículos o casos prácticos donde se expongan distintas situaciones y problemas relacionados con el contenido de la asignatura.
Criterios de evaluación	Se evaluará la capacidad de análisis de los supuestos planteados y la aplicación de los conocimientos del grado en turismo a la propuesta de acciones.

Porcentaje de la calificación final: 10%

Exposición Oral

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Pruebas orales (no recuperable)
Descripción	Consiste en la realización de exposiciones orales individuales o en grupo sobre trabajos realizados de manera autónoma.
Criterios de evaluación	Se evaluará el contenido, la claridad y el orden en la exposición así como la capacidad para responder a las cuestiones planteadas. Se tendrán en cuenta los aspectos formales de la presentación. La presentación oral del trabajo tendrá una duración estimada de entre 10 y 15 minutos (se recomienda ajustarse a esta duración temporal). Las presentaciones orales de los trabajos en grupo se realizarán las dos últimas semanas de clase.

Porcentaje de la calificación final: 20%

Guía docente

Trabajo de la asignatura

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo
Técnica	Trabajos y proyectos (recuperable)
Descripción	Desarrollar la capacidad de trabajar en equipo y aplicar los conocimientos adquiridos. Identificar fuentes de información relevantes, analizándola y obteniendo unos resultados o conclusiones, presentándolo en forma de trabajo escrito.
Criterios de evaluación	Se evaluará la dificultad, el contenido, la claridad, el orden y los aspectos formales del trabajo. La entrega será realizada en formato PDF, y por el canal indicado por el profesor, antes de las 00:00 horas UTC (<i>Universal Time Coordinated</i>) del 1 de enero. La no realización en plazo implicará la calificación de "No Presentado" en la asignatura. En caso de recuperación, el trabajo corregido deberá entregarse antes del día y hora establecidos por el centro para el examen oficial de recuperación de la asignatura.

Porcentaje de la calificación final: 70%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Al principio del curso se entregará un Dossier de la Asignatura con: apuntes básicos a usar como referencia para las clases teóricas, indicaciones complementarias sobre el formato del trabajo (Anexo I), y enlaces a revistas académicas de turismo en acceso abierto (Anexo II). Durante el curso se entregará material complementario (lecturas o casos).

Bibliografía complementaria

- Felipe, J. (2002). *Gestión de hoteles: Una nueva visión*. Madrid: Thomson Publishing.
- Hayes, D. K., Ninemeier, J. D. & Miller, A. A. (2014). *Foundations of Lodging Management (2nd edition)*. London: Pearson.
- Talón P., González, L. & Rodríguez, J. M. (2016). *Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 1: Análisis sectorial y organización departamental hotelera*. Madrid: Editorial Síntesis.
- Talón P., González, L. & Rodríguez, J. M. (2016). *Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 2: Comercialización, Revenue Management, Calidad y Finanzas*. Madrid: Editorial Síntesis.

Otros recursos

Como ayuda para la realización del Trabajo de la asignatura se recomienda la consulta de la biblioteca online de la Universitat de les Illes Balears (en <http://biblioteca.uib.cat/> con acceso remoto mediante las claves de UIBdigital) y de las revistas académicas de turismo en abierto (cuyos enlaces de acceso se encuentran en el Anexo II del Dossier). Además, existen diversas páginas Web de utilidad:

- * Anuarios de Turismo: Datos informativos. Web site: http://www.caib.es/sites/M10072911244127834137/es/aneuarios_de_turismo-22816/
- * Base de datos de Tesis Doctorales (TESEO). Web site: <https://www.educacion.gob.es/teseo/irGestionarConsulta.do>
- * Dialnet (artículos). Web site: <https://dialnet.unirioja.es/>
- * Google Académico. Web site: <https://scholar.google.es/>
- * Institut d'Estadística de les Illes Balears. Web site: <http://ibestat.caib.es/ibestat/inici>
- * Instituto Nacional de Estadística. Web site: <http://www.ine.es/>
- * Portal de Portales. Web site: <http://www.latindex.ppl.unam.mx/index.php/index>
- * Red Interuniversitaria de Posgrados en Turismo. Web site: <http://red-intur.org/>



Año académico	2018-19
Asignatura	29040 - Gestión de Empresas de Alojamiento
Grupo	Grupo 1

En caso de necesitar bibliografía complementaria, se recomienda consultar con el profesor.

